



ВОЗМОЖНОСТЬ ДОСТУПА НЕПАСТЕРИЗОВАННОГО МОЛОКА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ СЫРОВ CHEESE MADE WITH RAW MILK

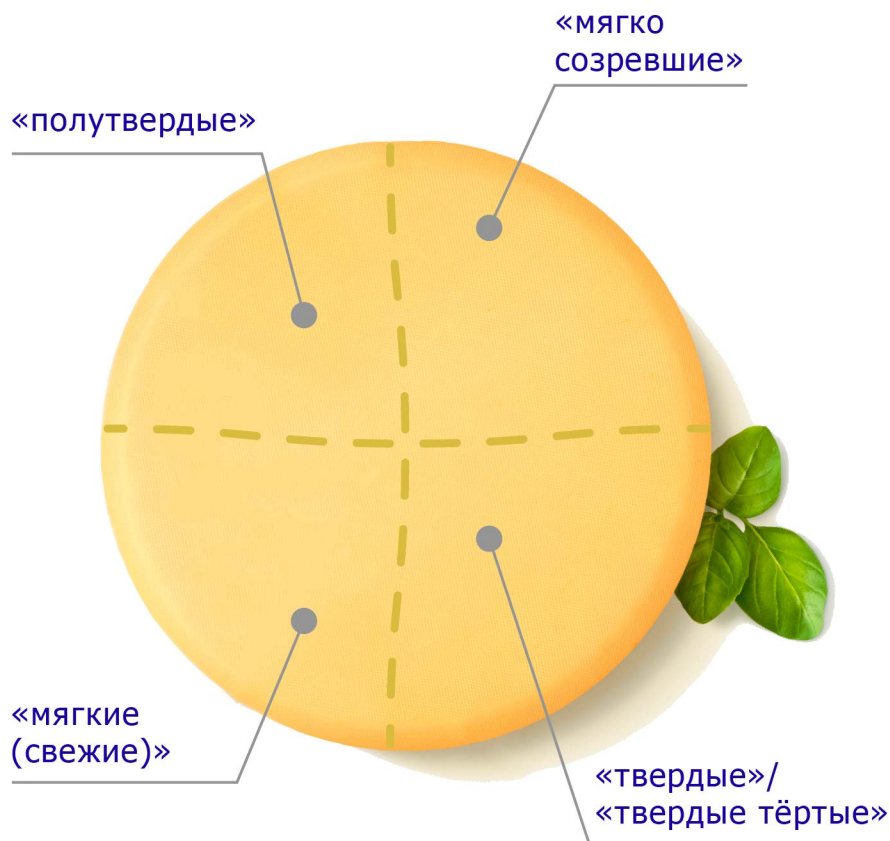
Автор: Дмитрий Матвеев
Президент Группы компаний «Кабош»

**XI МОЛОЧНАЯ ОЛИМПИАДА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ 2019 ГОД**



КАБОШ

СЫРЫ ТЕРПЕЛИВОГО СОЗРЕВАНИЯ



ВО ВСЁМ МИРЕ СУЩЕСТВУЕТ БОЛЕЕ 2000 СОРТОВ СЫРА

Сыр – это широкая категория продуктов, в которой есть много переменных.

Например, он может быть изготовлен из молока коров, коз или овец, или их комбинации, или даже других животных. Он может быть мягким, твердым и полутвердым. **И, конечно, он может быть сделан из пастеризованного и не из пастеризованного молока.**

Именно последняя характеристика является предметом спора по всему миру не одно десятилетие. Особенно актуальна эта тема сейчас в России, когда от потребителя идёт острый запрос на качественные и натуральные сыры.



Сторонники сырого молока заявляют, что его потребление приносит пользу, включая улучшение вкуса, улучшение питания и формирование здоровой иммунной системы.



Противники предупреждают об опасностях, которые включают риск заражения патогенной микрофлорой.



КАБОШ

СЫРЫ ТЕРПЕЛИВОГО СОЗРЕВАНИЯ

Сыр сегодня – лидер FMCG рынка по недоверию со стороны потребителя, обогнав даже колбасу. Потребитель не доволен: качеством, составом, вкусом сыра. Перед сырной полкой потребитель испытывает скорее стресс, а не удовольствие от выбора.

Соцсети пестрят негативными отзывами о сыре российского производства, при этом потребители отмечают отменный вкус европейских сыров. Однозначно вкус европейских сыров потребителям нравится больше

#русскийсыр #сыревропа



РОССИЙСКИЙ ПОТРЕБИТЕЛЬ РАЗОЧАРОВАН В СЫРЕ



«Comte – любовь! Боже, какой аромат, какой вкус. Почему только в России пластелиновый говно сыр?»



«Я в сыром Раю. Выброшу всё из чемоданов и загружу в него сыры. На 2 месяца хватит»



«Если хочешь ощутить настоящий вкус сыра – тебе в Италию. Наслаждаюсь Грана Падано. НЕТроссийскому сыру»

Стандартный российский потребитель не задумывается над технологией производства сыра. Сделан сыр из пастеризованного или сырого молока для него не важно. Всё, что его интересует – вкус и цена. Зачастую даже качество и натуральность не на первом месте. И пока что европейские сыры вкуснее наших. И так будет до тех пор пока мы не пересмотрим нормативно-правовую базу регулиющую отрасль.

На данный момент импортозамещение в России невозможно, т.к. рамки, в которых работают российские производители сыра, делают невозможным полноценное замещение импортных продуктов отечественными.

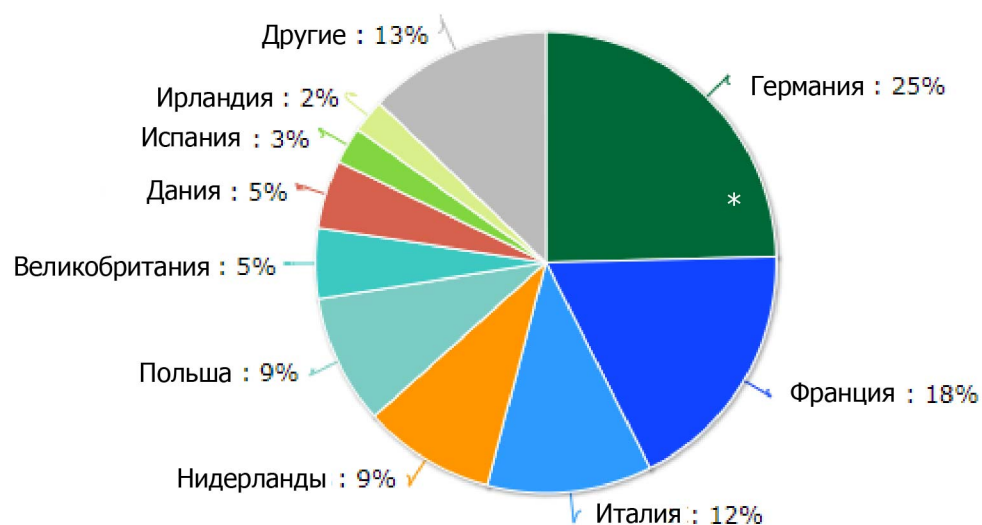


КАБОШ

СЫРЫ ТЕРПЕЛИВОГО СОЗРЕВАНИЯ

Сырое молоко допускается для производства около 300 различных сортов сыра в странах Европы. Среди них есть традиционные сорта сыра, которые предписано варить только из сырого молока, например, Parmigiano Reggiano, Comte, Gruyere, Roquefort и другие.

Производство сыра из коровьего молока



ОБЪЁМ ПРОИЗВОДСТВА СЫРА ИЗ СЫРОГО МОЛОКА В ЕВРОПЕ

Предположительно это 30-40 % от потребляемого сыра в Европе.

PAESE	2017 ↗	2018 ↗ *
Austria	200.640	203.260
Belgium	110.820	107.420
Bulgaria	75.780	79.090
Croatia	34.220	34.240
Cyprus	410	1.170
Czech Republic	133.320	134.900
Denmark	449.900	457.400
Estonia	44.400	44.800
Finland	85.990	87.200
France	1.723.480	1.709.270
Germany	2.303.670	2.338.900
Greece	23.800	21.070
Hungary	87.030	83.280
Ireland	196.200	224.100
Italy	1.129.090	1.101.340
Latvia	46.350	47.390
Lithuania	99.580	101.070
Luxembourg	(c)	(c)
Malta	(c)	(c)
Netherlands	874.300	880.200
Poland	849.000	865.230
TOTAL EU-28	9.460.370	9.515.590

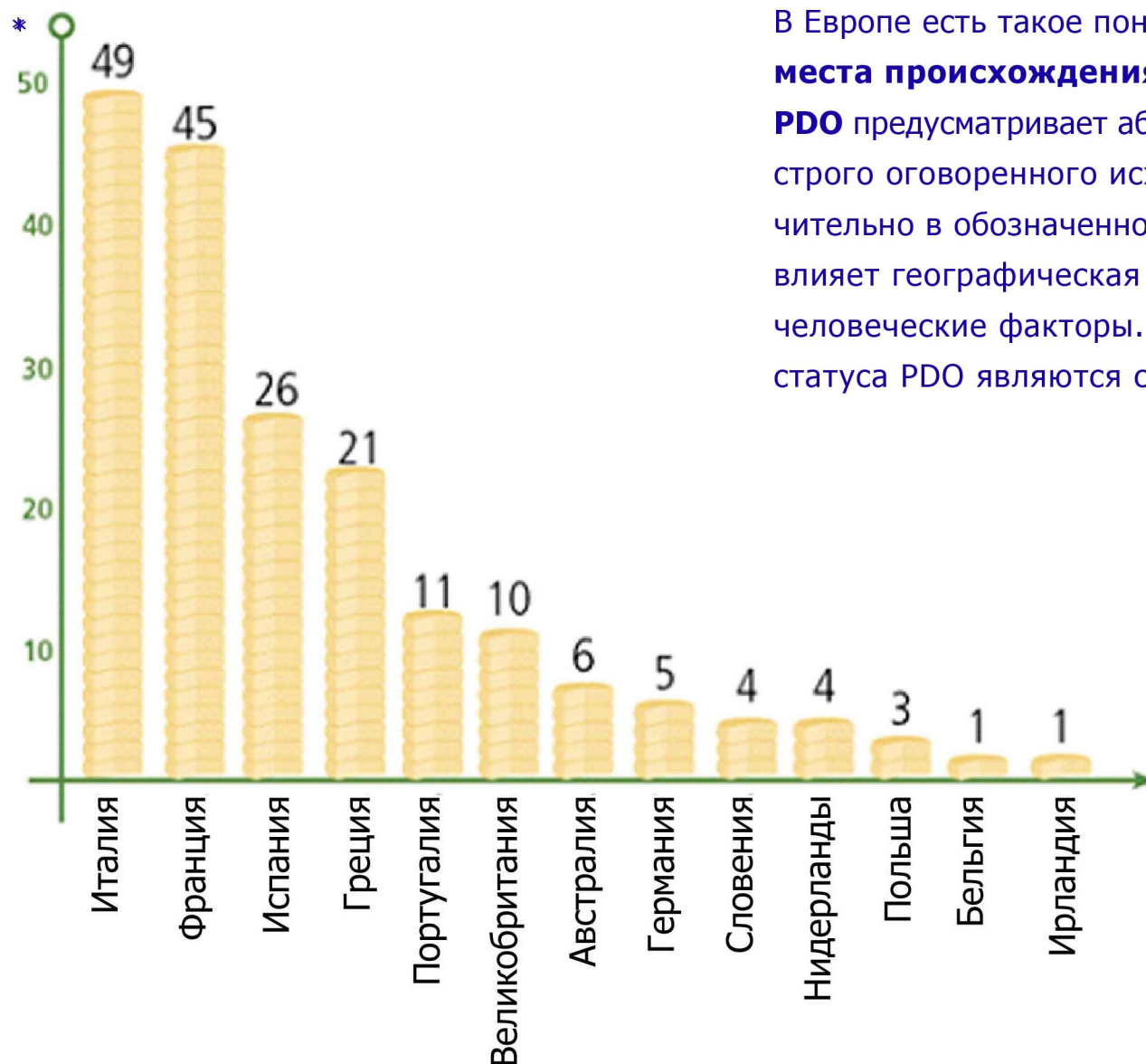
* по данным аналитики www.clal.it



КАБОШ

СЫРЫ ТЕРПЕЛИВОГО СОЗРЕВАНИЯ

КОЛИЧЕСТВО PDO СОРТОВ В ЕВРОПЕ



В Европе есть такое понятие, как **PDO (Защищённое наименование места происхождения)**.

PDO предусматривает абсолютное соблюдение рецептуры, использование строго оговоренного исходного сырья и производство продукта исключительно в обозначенном месте региона, где на его изготовление влияет географическая среда, климатические особенности и (или) человеческие факторы. Одним из характерных примеров регистрации статуса PDO являются сыры.

Схема показывает сколько PDO сортов существует в Европе. Италия и Франция – лидеры в этом направлении – 49 и 45 различных наименований PDO.

* по данным аналитики
www.fondazione Slow Food.com



КАБОШ

СЫРЫ ТЕРПЕЛИВОГО СОЗРЕВАНИЯ

ОБЪЁМЫ ПРОИЗВОДСТВО СЫРА ИЗ СЫРОГО МОЛОКА В ЕВРОПЕ ПО PDO



* по данным аналитики www.fondazione Slow Food



КАБОШ

СЫРЫ ТЕРПЕЛИВОГО СОЗРЕВАНИЯ

ПРОЦЕНТ СЫРОВ PDO В ЕВРОПЕ ИЗ СЫРОГО И ПАСТЕРИЗОВАННОГО МОЛОКА



* по данным аналитики www.fondazioneslowfood.com



КАБОШ

СЫРЫ ТЕРПЕЛИВОГО СОЗРЕВАНИЯ

ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА СЫРОГО МОЛОКА



ЗАЧЕМ ПИТЬ СЫРОЕ МОЛОКО:

- ✓ Органическая еда
- ✓ Большое количество аминокислот
- ✓ Источник пробиотика, богат пробиотиками
- ✓ Здоровые жирные кислоты
- ✓ Хорошие бактерии создают лактозу
- ✓ Отличный вкус
- ✓ Богат витаминов D
- ✓ Питательный состав как грудное молоко

ПРЕИМУЩЕСТВО ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ:

- ✓ Менее аллергенное
- ✓ Нет лактозной непереносимости
- ✓ Менее вызывает экзему/дерматит
- ✓ Меньше вызывают астму
- ✓ Увеличивает содержание антител к вирусам
- ✓ Противовоспалительное

* по данным Фонда Уэстона А. Прайса в поддержку сырого молока



КАБОШ

СЫРЫ ТЕРПЕЛИВОГО СОЗРЕВАНИЯ

Пастеризация - это нагрев молока до определенной температуры и в течение определенного времени, которые достаточны для того, чтобы убить все содержащиеся в молоке болезнетворные микроорганизмы. Наиболее распространенный способ пастеризации - нагрев молока до высоких температур (но не до кипения) в течение нескольких секунд, за которые успевают погибнуть вредные микробы.

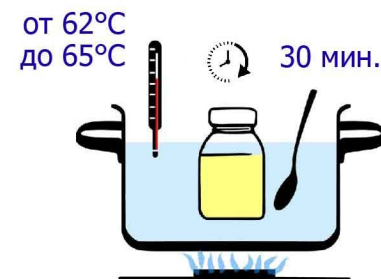
ЧТО УБИВАЕТ ПАСТЕРИЗАЦИЯ?*

- 1 Органолептические свойства** – живой продукт естественного происхождения.
- 2 Полезные лактобактерии**, которые развиваясь вносят свои коррективы в ароматическую и вкусовую гамму сыра, а также помогают в переваривании молочных продуктов
- 3 Энзимы** (примерно около 60) - природные ферменты, которые так же формируют вкус созревающего сыра
- 4 Белки** (казеин, а также альбумины, лактоглобулины, иммуноглобулины и др.) Тепловая обработка изменяет их функциональные свойства и снижает питательные качества.
- 5 Витамины.** Температурная обработка разрушает некоторые витамины.

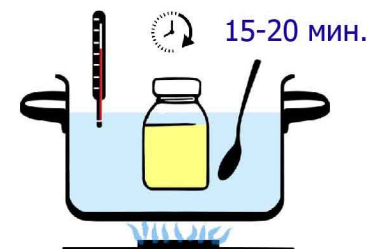
* по данным Фонда Уэстона А. Прайса в поддержку сырого молока

ЧТО ТЕРЯЕТ МОЛОКО ПОСЛЕ ПАСТЕРИЗАЦИИ?

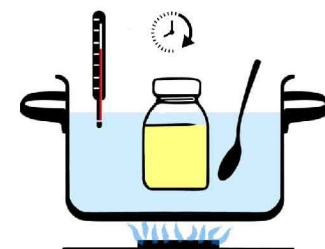
НА ПРАКТИКЕ ПРИМЕНЯЮТСЯ ТРИ РЕЖИМА ПАСТЕРИЗАЦИИ МОЛОКА:



Длительная пастеризация



Кратковременная пастеризация



Мгновенная пастеризация



КАБОШ

СЫРЫ ТЕРПЕЛИВОГО СОЗРЕВАНИЯ

ИСТОРИЯ ПАСТЕРИЗАЦИИ



**20 апреля
1862 года**

Дата (не случайно совпадает с днём защиты сыра из сырого молока, об этом позже) - **Луи Пастер и его помощник Клод Бернар** провели серию публичных экспериментов, чтобы продемонстрировать эффективность термической обработки в обеспечении безопасности пищевых продуктов для потребления и ошибочность теории самопроизвольного образования патогенных микробов. Процесс был назван пастеризацией в честь французского ученого, и, как ни странно, его первые практические применения были связаны с вином, уксусом и пивом. Пастер никогда не проводил экспериментов на молоке. Только в 1886 году немецкий химик Франц фон Сокшлет сделал это, чтобы обеспечить детям безопасное молоко, чем то, что продается на рынке. Учитывая ненадежные санитарно-гигиенические условия периода, результаты вызвали непосредственную сенсацию, вызвав появление молочной промышленности. Разрушая барьеры пространства (теперь можно было покупать молоко на большом расстоянии) и времени (теперь можно было увеличить срок процесса переработки молока на сыр).

Неужели с 1862 года мы ни на шаг не сдвинулись в вопросах гигиены, санитарии и автоматизации, что не можем заменить пастеризацию наборов строгих правил и требований к процессу производства безопасного молока/сыра?

157 лет прошло!

? * Является ли промышленно производимый сыр таким же, как сыр, который веками производился с использованием сырого молока?

Нет, просто потому, что в пастеризованном молоке не осталось ничего «живого», а чтобы превратить его в сыр, необходимо добавить ферменты, иначе сычужный фермер не будет действовать.

* по данным Фонда Уэстона А. Прайса в поддержку сырого молока



КАБОШ

СЫРЫ ТЕРПЕЛИВОГО СОЗРЕВАНИЯ

ПАСТЕРИЗАЦИЯ НЕ ПАНАЦЕЯ

В 2018 году каждый пятый сыр в Германии показал положительную реакцию на бруцеллез, следует из исследования, опубликованного в журнале Food Control. Инфекция была обнаружена в 41 из 200 проб продукции, реализуемой на рынках, в супермаркетах и гастрономах Берлина, а также в 15 пробах расфасованных сыров, приобретаемых немцами онлайн. Согласно этикеткам и информации от поставщиков, 78% сыров, пробы которых были отобраны, изготовлены из сырого молока. При этом только в трех образцах исследование подтвердило наличие такого сырья (сырого молока). Часть проверенных образцов произведена из пастеризованного молока.*

Бруцеллез был выявлен в продукции из пастеризованного молока, завезенной из Бельгии, Франции, Греции и Испании. Инфекция также была обнаружена в трех сырах из сырого молока французского, греческого и испанского производства. Исследователи главным образом изучали сыры, прошедшие кратковременное созревание, такие как фета, рассольный, мягкий и сливочный, а также полутвердый.**



Исследователи обнаружили, что *** каждый пятый сыр в Германии показывает положительную реакцию на бруцеллез

Каждый пятый сыр в Германии показал положительную реакцию на бруцеллез, следует из исследования, опубликованного в журнале Food Control. Инфекция была обнаружена в 41 из 200 проб продукции, реализуемой на рынках, в супермаркетах и гастрономах Берлина, а также в 15 пробах расфасованных сыров, приобретаемых немцами онлайн, пишет The DairyNews со ссылкой на пресс-службу Россельхознадзора.

Авторы исследования предположили, что обнаружение сыров с положительной реакцией на бруцеллез можно объяснить существованием организованной торговли нелегальными импортными продуктами.

Согласно этикеткам и информации от поставщиков, 78% сыров, пробы которых были отобраны, изготовлены из сырого молока. При этом только в трех образцах исследование подтвердило наличие такого сырья. Часть проверенных образцов произведена из пастеризованного молока.

Бруцеллез был выявлен в продукции из пастеризованного молока, завезенной из Бельгии, Франции, Греции и Испании. Инфекция также была обнаружена в трех сырах из сырого молока французского, греческого и испанского производства.

Исследование показало, что бруцеллез значительно чаще выявлялся в продуктах, приобретенных в конце лета.

Исследователи главным образом изучали сыры, прошедшие кратковременное созревание, такие как фета, рассольный, мягкий и сливочный, а также полутвердый.

* по данным аналитики www.dairynews.ru

**Информация Россельхознадзор, 2019 год

*** по данным аналитики
www.organicpastures.com/raw-cheese

Кроме того, **CDC (Центр по контролю и профилактике заболеваний США)** опубликовал в 2012 году опрос о вспышках болезней пищевого происхождения в период с 1993 по 2006 год в связи с потреблением пастеризованных и не пастеризованных сыров.



- 121 вспышка в молочных продуктах из пастеризованного и непастеризованного молока
- 73 из пастеризованных молочных продуктов и 48 из непастеризованных
- 65 из 121 из сыра
- 38 от 65 из сыра из пастеризованного молока и 27 от 65 из сыра из непастеризованного молока.

Вывод: пастеризация не решает проблемы с качеством продукта. Качество сырья-молока, будь оно пастеризованное или сырое – главный критерий безопасности сыра



КАБОШ

СЫРЫ ТЕРПЕЛИВОГО СОЗРЕВАНИЯ

МАРКЕТИНГ и #RAWCHEESE

ТРЕНД НА ОРГАНИКУ С МИНИМАЛЬНОЙ ПЕРЕРАБОТКОЙ

Запрос потребителя сегодня – это вкусные, доступные, натуральные, качественные, полезные, крафтовые продукты питания. В последние годы ремесленные сыры из сырого молока получили серьёзное развитие в США, России, **а в Европе этот тренд сохраняется веками**. Количество любителей сыров из сырого молока с малой степенью переработки и минимумом искусственных добавок растёт из года в год.

У пастеризованных молочных сыров вкусы и ароматы однородные и типичные. Причина? Наличие в большом количестве искусственных молочнокислых ферментов.



ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА RAWCHEESE

- ✓ широкий выбор вкусовых качеств, глубина сложности вкуса уникальна: насыщенный, молочный с длительным послевкусием
- ✓ польза натурального молока: большое содержание белка (не разрушенного пастеризацией), природные ферменты, полезные бактерии для пищеварения и микрофлоры человека, содержат био-витамины, минералы, ферменты, полезные бактерии, природные жирные кислоты CLA и Омега-3
- ✓ передаёт «терруар» места, где было произведено молоко. «Вкус места», который обладает уникальными характеристиками земли, на которой производится корм для коров и молоко. (вы знаете, как итальянцы или французы щепетильно относятся к этому вопросу).
- ✓ уникальная консистенция и текстура
- ✓ богатый набор ярких и четко определенных ароматов



WELCOME DIFFERENCE CONNECT PRODUCTS BLOG CWTG EVENT FIND CONTACT

RAW CHEDDAR

Our Raw Cheddar has aged a minimum of 60 days and is truly a traditional artisan raw cheddar. Made with 100% organic Whole Raw Milk from cows that grass-graze daily, each block is packed with bioavailable vitamins, minerals, enzymes, beneficial bacteria, naturally occurring CLA and Omega-3 fatty acids. The ease of digestibility of Raw Cheddar gives those that experience discomfort with processed cheese products, a delicious and satiating option. No antibiotic ever added.

ORGANIC PASTURES Raw Cheddar Cheese gives those that experience lactose intolerance discomforts with processed cheese products a delicious, nutritious, and natural alternative. We believe in keeping our products TRULY raw, which involves never heating above 102°F. Many others so-called "raw" cheese is actually heated to temperatures just under the legal pasteurized temperature of 161°F, which denatures proteins, enzymes, and kills beneficial bacteria that aids in the digestion of dairy.

Our Raw Cheddar's yellow color comes naturally from yeast around grass-grazing. Its color will vary with the season; springtime brings the brightest color. 100% ORGANIC. Absolutely NO antibiotics, synthetic hormones, toxic pesticides or GMO anything.

* многие недобросовестные производители в Европе и США в маркетинговых целях пишут на этикетке, что их сыр приготовлен из сырого молока, хотя на самом деле это не так. На это сетуют производители сыров из сырого молока: www.organicpastures.com/raw-cheese



КАБОШ

СЫРЫ ТЕРПЕЛИВОГО СОЗРЕВАНИЯ

БЕЗОПАСНОСТЬ RAW CHEESE. ОПЫТ ЕВРОПЫ



*

В Европейском Союзе есть две школы мысли:

- 1 Северные страны**, как правило, больше внимания уделяют промышленному производству с использованием пастеризованного молока.
- 2 Страны вокруг Средиземного моря** по-прежнему производят большое разнообразие традиционных сыров из сырого молока.

Франция, имеющая важную историю сыров из сырого молока, играет решающую роль в дебатах за сыр из сырого молока. Научные документы о потенциальных рисках, связанных с сырым молоком, в частности, о стафилококковом энтеротоксине, опубликованные в 2003 году Европейским союзом, и документы о *Listeria monocytogenes*, опубликованные в 1997 году Европейской экологической школой Maisons Alfort и в 2000 году Французским агентством по безопасности пищевых продуктов – содержат рекомендацию **поддерживать сохранение ремесленных сыров, пока существует эффективный план программы самоконтроля.**

В ЕС установлены требования, регулирующие производство сыров из сырого молока: микробиологические характеристики сырья-молока, требования к производству, этикетке и т.д.



КАБОШ

СЫРЫ ТЕРПЕЛИВОГО СОЗРЕВАНИЯ



По данным **FDA (Управление по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов США)**, наличие патогенных

микроорганизмов в молочных продуктах показатель плохой санитарии, неправильной температуры хранения молока, получение молока от больных животных.

В 2014-2016 годах FDA провело исследование сыров из сырого молока, выдержанных более 60 дней. Было проверено 1606 образцов сыра из сырого молока.

Pathogen	Sample	Positive	No. Coliforms	Prevalence	Count Interval Lower Bound	Count Interval Upper Bound
Salmonella	All	5	1,605	0.31%	0.04	0.56
	Swiss-Gruyere	2	1,603	0.12%	0.02	0.71
	Swiss-Gruyere (Domestic)	0	229	0%	0	1.6
	Swiss-Gruyere (Import)	2	766	0.26%	0.03	0.82
	Soft Fresh	0	24	0%	0	14.25
	Soft Ripened	0	48	0%	0	7.4
	Hard	1	521	0.19%	0	1.06
	Hard (Domestic)	0	109	0%	0	1.66
	Hard (Import)	1	305	0.33%	0.01	1.84
	Domestic	0	475	0%	0	0.56
E. coli	All	5	1,133	0.44%	0.05	0.77
	Swiss-Gruyere	10	1,405	0.62%	0.3	1.34
	Swiss-Gruyere (Domestic)	5	1,403	0.35%	0.41	1.86
	Swiss-Gruyere (Import)	5	229	1.75%	0.45	4.41
	Soft Fresh	0	24	0%	0	14.25
	Soft Ripened	0	48	0%	0	7.4
	Hard	1	521	0.19%	0	1.06
	Hard (Domestic)	1	109	0.45%	0.01	2.51
	Hard (Import)	0	305	0%	0	1.23
	Domestic	5	216	1.06%	0.43	3.05
E. coli O157	All	5	1,133	0.44%	0.14	1.33
	Swiss-Gruyere	0	1,405	0%	0	0.55
	Swiss-Gruyere (Domestic)	0	1,403	0%	0	0.56
	Swiss-Gruyere (Import)	0	229	0%	0	14.25
	Soft Fresh	0	24	0%	0	14.25
	Soft Ripened	0	48	0%	0	7.4
	Hard	0	521	0%	0	0.71
	Hard (Domestic)	0	109	0%	0	0.76
	Hard (Import)	0	1,133	0%	0	0.55
	Domestic	0	1,133	0%	0	0.55

*

Pathogen	Sample	Positive	No. Coliforms	Prevalence	Count Interval Lower Bound	Count Interval Upper Bound
E. coli	All	10	1,605	0.62%	0.3	1.49
	Swiss-Gruyere	7	1,603	0.44%	0.26	1.62
	Swiss-Gruyere (Domestic)	1	229	0.44%	0.01	2.41
	Swiss-Gruyere (Import)	6	766	0.77%	0.28	1.66
	Soft Fresh	0	24	0%	0	14.25
	Soft Ripened	1	48	1.05%	0.05	3.07
	Hard	2	521	0.38%	0.05	1.48
	Hard (Domestic)	1	220	0.45%	0.01	2.51
	Hard (Import)	1	304	0.33%	0.01	1.64
	Domestic	2	173	0.21%	0.05	1.52
Vibrio	All	0	1,133	0.74%	0.31	1.39
	Swiss-Gruyere	0	1,405	0.06%	0	0.35
	Swiss-Gruyere (Domestic)	1	1,403	0.07%	0.01	2.03
	Swiss-Gruyere (Import)	0	229	0%	0	1.17
	Soft Fresh	0	24	0%	0	14.25
	Soft Ripened	0	48	0%	0	7.4
	Hard	0	521	0%	0	0.71
	Hard (Domestic)	0	109	0%	0	0.76
	Hard (Import)	0	1,133	0.09%	0.01	1.64
	Domestic	0	1,133	0.09%	0.01	1.64

* по данным аналитики
www.fda.gov

СЫРАЯ И ПАСТЕРИЗОВАННАЯ ДИСКУССИЯ ИДЁТ ВО ВСЕМ МИРЕ

ПРИЧИНЫ ЗНАЧИТЕЛЬНОГО КОЛИЧЕСТВА ПАТОГЕННЫХ БАКТЕРИЙ В СЫРОМ МОЛОКЕ ПО ДАННЫМ (ES):

1. Мастит коровы
2. Нечистый сосок коровы
3. Нечистое доильное оборудование
4. Нарушение времени хранения молока после дойки, вызывающее рост бактерий
5. Неправильное питание коров.

Целями исследования проб сыра из сырого молока определить распространенность сальмонелл, *Listeria monocytogenes* и Shiga toxin-производство кишечной палочки.

Из общего числа **473 образца** были взяты из сыра из сырого молока, произведенного внутри страны, и **1133 образца** были взяты из 22 стран Европы.

Наибольшее количество было отправлено из **Франции (531 образца)**, затем из **Испании (145 образца)** и **Италии (137 образца)**.

Из 1606 протестированных образцов FDA обнаружило патогены в 14 образцах.

Процент сыров с патогенной микрофлорой был крайне низким (14 из 1606)
Сыры с патогенной микрофлорой производились одними и теми же производителями.



КАБОШ

СЫРЫ ТЕРПЕЛИВОГО СОЗРЕВАНИЯ

СЫРАЯ И ПАСТЕРИЗОВАННАЯ ДИСКУССИЯ ИДЁТ ВО ВСЕМ МИРЕ

Результаты патогенов: сальмонелла. Выявлено сальмонелла в трех **из 1606 протестированных проб**. FDA обнаружил каждый случай заражения сальмонеллой в импортном образце (два были экспортированы в Соединенные Штаты из Франции, а один - из Италии).

Образцы из Франции были полумягкими сырами. Образец из Италии был твердым сыром.

Результаты патогенов: *Listeria monocytogenes*. FDA обнаружил ***Listeria monocytogenes* в 10 образцах из 1606 протестированных.**

FDA обнаружил возбудителя в пяти образцах сырого молока, произведенного внутри страны, причем три из этих пяти были собраны в одной фирме. Агентство также обнаружило возбудителя в пяти импортных образцах.

9 из 10
образцов

которые дали положительный результат на *Listeria monocytogenes*, были полумягкого типа/текстуры.

В связи с этим FDA обнаружило, что уровень загрязнения *Listeria monocytogenes* 0,89% в полутвердом сыре.



По утверждению, CDC (Центр по контролю и профилактике заболеваний США) вспышки заболеваний за последние 20 лет связаны с мягкими и полумягкими сырами, изготовленными из сырого молока.



**

Все эти уважаемые организации говорят о том, что в зоне риска мягкие и свежие сыры. Твердые сыры, как правило, безопасны.

** по данным аналитики www.cfs.gov.hk (Государственный центр оказания пищевой безопасности Китая)



КАБОШ

СЫРЫ ТЕРПЕЛИВОГО СОЗРЕВАНИЯ

МИРОВОЙ ОПЫТ*



В Италии за 2018 год было произведено 4 932 996 сырных голов Grana Padano. Отправлено на экспорт было 1 938 328. Parmigiano Reggiano было произведено – 3 699 701 за 2018 год.



Во Франции сыры из сырого молока считаются намного превосходящими сыры из пастеризованного молока. Многие традиционалисты французской кухни считают пастеризованные сыры почти кощунством. Многие традиционные французские сыры изготавливались исключительно из сырого молока в течение сотен лет. Объёмы производства сыра из сырого молока нарастают. В 2009 году 15% сырых сыров (или 176 656 тонн) от общего производства сыра. В 2011 году производство сыра из сырого молока + 9,5%, или 184 840 тонн сырого молочного сыра, произведенного в 2011 году.



Швейцария от 65 до 70% производимого сыра составляет сыр из сырого молока.



В США продажа сыра из сырого молока разрешена, если сыр был выдержан в течение 60 дней и более. Сорок три штата США разрешают продажу сырого молока. Кроме того, некоторые молочные заводы США в настоящее время начинают применять низкотемпературную пастеризацию в чанах. Сторонники низкотемпературной пастеризации отмечают, что он производит продукт, похожий на сырое молоко по составу и полезным свойствам. С 1949 года правительство США запретило продажу сыра, изготовленного из непастеризованного молока, если сыр не выдерживается не менее 60 дней. 60-дневный запрет предназначен для защиты потребителей от потенциально опасных патогенов.



В Китае государство разработало памятку по употреблению сыров из сырого молока :

- Внимательно прочитайте этикетки продуктов питания и тщательно выбирайте сыры перед употреблением.
- Твердые и особо твердые сыры, как правило, безопасны
- Избегайте мягких сыров (например, фета, бри, камамбер) и голубых сыров (например, датский синий, горгонзола и рокфор)
- Для других видов сыров выбирайте только те, которые сделаны из пастеризованного молока
- Не ешьте, если сомневаетесь
- Храните сырные продукты строго в соответствии с инструкциями на этикетках**

* по данным аналитики www.marcellathecheesemonger.com/

** по данным аналитики www.cfs.gov.hk



КАБОШ

СЫРЫ ТЕРПЕЛИВОГО СОЗРЕВАНИЯ



ДРЕВНЯЯ СЫРНАЯ КОАЛИЦИЯ

МЕЖДУНАРОДНЫЙ

ДЕНЬ СЫРА

ИЗ СЫРОГО МОЛОКА

20 АПРЕЛЯ 2019



#rawcheeseday

ПОПУЛЯРНОСТЬ RAW CHEESE В МИРЕ

Если в строке поисковика сегодня набрать RAW CHEESE, выйдет тысячи ссылок на современные и продвинутые ресурсы/фермы/предприятия по продаже таких сыров практически во всем мире.

В мире есть даже Международный день защиты сыра из сырого молока, который ежегодно проходит 20 апреля (в день открытия пастеризации).

The Oldways Cheese Coalition - организация, которая продвигает традиционные методы производства сыра, которые включают использование непастеризованного молока. Они помогли успешно защитить сыры из сырого молока от полного запрета в США, предложенного FDA в 1990-х годах.

По хештегу #RAWCHEESEDAY можно увидеть восторженные отзывы потребителей о сыре из сырого молока





КАБОШ

СЫРЫ ТЕРПЕЛИВОГО СОЗРЕВАНИЯ



**СТАНДАРТЫ МОЛОКА, ПРОИЗВЕДЁННОГО
В РОССИИ МОГУТ БЫТЬ ВЫШЕ
ЕВРОПЕЙСКИХ. МЫ УБЕДИЛИСЬ
В ЭТОМ НА СОБСТВЕННОМ ПРИМЕРЕ**

КАЧЕСТВО СЫРЬЯ МОЛОКА – ГЛАВНЫЙ КРИТЕРИЙ RAWSCHEESE

МЫ РАБОТАЛИ НАД КАЧЕСТВОМ СВОЕГО МОЛОКА НЕ МЕНЕЕ 7 ЛЕТ.

На опыте ГК Кабош, мы убедились, что российские производители могут конкурировать с европейскими в производстве твёрдых сыров из непастеризованного молока, гарантируя при этом полную безопасность конечного продукта. На протяжении трёх лет в рамках своего производства мы успешно изготавливаем сыры из сырого молока для внутренних экспериментальных целей.

НА КАЧЕСТВО МОЛОКА ВЛИЯЕТ:

- ✓ Здоровье и гигиена животных
- ✓ Правильная рутина доения
- ✓ Чистота и состояние комплекса и в частности доильного зала
- ✓ Своевременное охлаждение молока
- ✓ Качество заготавливаемых кормов (сухое вещество, правильная фаза уборки урожая)
- ✓ Состав кормов и рацион питания животных
- ✓ Комфортное содержание животных
- ✓ Здоровье сотрудников МТК



КАБОШ

СЫРЫ ТЕРПЕЛИВОГО СОЗРЕВАНИЯ

В РОССИИ ЕСТЬ ВСЕ ПРЕДПОСЫЛКИ ПРОИЗВОДИТЬ ИДЕАЛЬНОЕ СЫРОПРИГОДНОЕ МОЛОКО



- 1** Новые МТК в России, как правило, крупные за счёт чего хорошо автоматизированы качественным оборудованием и спецтехникой: современные доильные залы, высокотехнологичные охладители молока, программное обеспечение и тд. Что не всегда можно сказать о европейских фермах с поголовьем от 30 до 150 голов, которых в ЕС до 90%.
- 2** Санитарные условия на крупных комплексах в России гораздо выше, чем на маленьких фермах Европы опять же за счет автоматизации (то же самое можно сказать о крупных сырных производствах по отношению к небольшим сыроваренным фабрикам).

**ПОЧЕМУ В ЕВРОПЕ И США НЕ БОЯТСЯ ПРОИЗВОДИТЬ СЫР
ИЗ СЫРОГО МОЛОКА, А МЫ БОИМСЯ?**



КАБОШ

СЫРЫ ТЕРПЕЛИВОГО СОЗРЕВАНИЯ

ПРЕДПОЛАГАЕМЫЕ МЕРЫ В РФ ДЛЯ RAWCHEESE



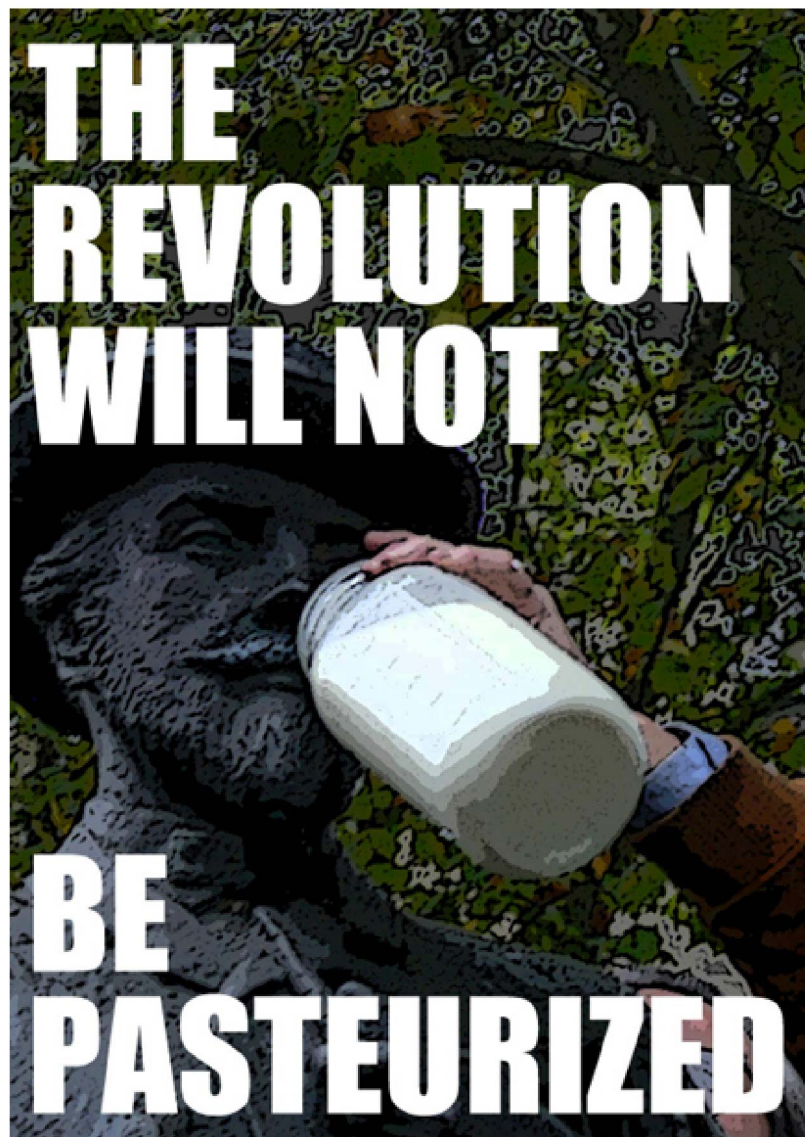
- ✓ **Разработать положение, регламентирующее производство сыров из непастеризованного молока.**
- ✓ **Создать ГОСТ на сырое молоко пригодное для производства сыра.**
- ✓ **Создание на территории РФ сети независимых государственных лабораторий по контролю за качеством молока - сырья с подчинением их Россельхознадзору (опыт Германии).**
- ✓ **Определить, кто и как будет сертифицировать фермы, установить глобальные системы контроля.**
- ✓ **Чипирование животных благодаря которому будут учтены все головы через ветсертификацию.**



КАБОШ

СЫРЫ ТЕРПЕЛИВОГО СОЗРЕВАНИЯ

СЫРНАЯ РЕВОЛЮЦИЯ
В РОССИИ



**ПРОИЗВОДСТВО СЫРА
ИЗ СЫРОГО МОЛОКА
В РОССИИ ЭТО АМБИЦИОЗНАЯ,
НО РЕШАЕМАЯ ЗАДАЧА
ПОЭТОМУ
МЫ НЕ ДАДИМ
ПАСТЕРИЗОВАТЬ
СЫРНУЮ
РЕВОЛЮЦИЮ!**